

Bruna Hannouche

FOLHAGENS EM AÇÚCAR DO ZERO



Confeitaria
Artística.

DETALHES SOBRE A AULA



www.contemonline.com

Confeitaria
Artística.

Bruna Hannouche



Confeitaria
Artística.

CONHEÇA MAIS SOBRE NOSSA PROFESSORA

<https://www.instagram.com/brunahannouche/>

<https://www.instagram.com/cakehannouche/>

Bruna tem 30 anos, se formou em Direito na UFPE, mas brinca que “fez Direito para fazer bolo direito”. Sua trajetória é uma fusão de experiências diversas e aprendizado constante, além de uma curiosidade e vontade de fazer do impossível, possível. Cada desafio que encontrou foi uma chance de se superar e crescer, e é essa mentalidade que a trouxe até aqui.

Ao longo do caminho, desenvolveu um profundo amor pela confeitaria e se identificou com a profissão de empresária. Sua carreira abrange a área de criação, realização de sonhos, desafios, dinamismo e adoçar um pouco o mundo, o que lhe permitiu cruzar fronteiras e entender diferentes perspectivas. Acredita que é nessa intersecção de mundos que surgem as ideias mais inovadoras e as soluções mais eficazes.

A criatividade é sua aliada constante. Ela não apenas a guia na resolução de problemas complexos, mas também a inspira a explorar novas formas de pensar e agir. Acredita que isso a tenha levado a receber a indicação à Forbes Under 30.

CEO da Cake Hannouche, uma empresa solidificada no mercado de eventos no Nordeste há mais de 10 anos, responsável pela entrega de mais de 300 bolos de casamento ao ano, pelo Brasil, incluindo os bolos dos casamentos da terceira temporada da série do Netflix “Casamento às Cegas”, além de mais de 10.000 bolos para todos os tipos de eventos ao longo dessa trajetória.

Sua jornada está longe de terminar. Tem uma visão clara de um futuro onde pode continuar a impactar positivamente a vida das pessoas, inovar e inspirar aqueles ao seu redor a alcançar seus próprios objetivos através de cursos, mentorias e, diante disso, novos projetos que surgem todos os dias.

*Confeitaria
Artística.*